

Министерство образования и науки РТ  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

«УТВЕРЖДАЮ»

И.о. директора ГАПОУ

«Дрожжановский техникум  
отраслевых технологий»

 А.В. Черланов

«31» АВГУСТА 2020г.

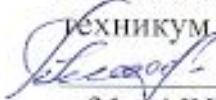


«СОГЛАСОВАНО»

ЗАМ. ДИРЕКТОРА ПО УТР

ГАПОУ «Дрожжановский

техникум отраслевых технологий»

 Р.И. НИГМАНОВ

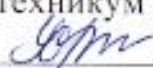
«31» АВГУСТА 2020г.

«СОГЛАСОВАНО»

ЗАМ. ДИРЕКТОРА ПО УМР

ГАПОУ «Дрожжановский

техникум отраслевых технологий»

 А.В. ЧЕРЛАНОВ

«31» АВГУСТА 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**19.02.10. Технология продукции общественного питания**

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения:

3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

с.Ст. Дрожжаное 2020г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

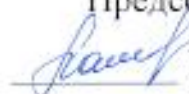
**Организация-разработчик:** ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

**Разработчик:** Измайлова Р.Р. – преподаватель, первой квалификационной категории ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий».

Рабочая программа рассмотрена на заседании методического объединения специальных дисциплин.

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Председатель методического объединения специальных дисциплин

 Волкова Р.Ф.

Рабочая программа рассмотрена и принята на совместном заседании педсовета.

Заседание Педсовета. Протокол № 1 от «31» августа 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |                                                               |    |
|---|---------------------------------------------------------------|----|
| 1 | Паспорт рабочей программы профессионального модуля            | 4  |
| 2 | Структура и содержание профессионального модуля               | 7  |
| 3 | Условия реализации рабочей программы профессионального модуля | 15 |
| 4 | Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины     | 17 |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.02.ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ.**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00.Промышленная экология и биотехнология.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина входит в обще профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико–химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятия рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- методику составления рационов питания;

- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;

самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                               | <b>Объем часов</b> |
|---------------------------------------------------------|--------------------|
|                                                         |                    |
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | <b>48</b>          |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | <b>34</b>          |
| в том числе:                                            |                    |
| практические работы                                     | 11                 |
| контрольные работы                                      | 1                  |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>      | <b>14</b>          |
| <b>Итоговая аттестация в форме зачёта</b>               | <b>1</b>           |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 «Физиология питания»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                        | Объём часов |     |     | Уровень освоения |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----|-----|------------------|
|                             |                                                                                                                                                                                                                                                      | Макс        | Ауд | Сам |                  |
| <b>1</b>                    | <b>2</b>                                                                                                                                                                                                                                             | <b>3</b>    |     |     | <b>4</b>         |
| <b>Введение</b>             | <i>Обучающийся должен уметь:</i><br>Анализировать информацию, оценивая ее значимость с профессиональной точки зрения.                                                                                                                                | 1           | 1   |     |                  |
| <b>ОК 1-9</b>               | <i>Обучающийся должен знать:</i><br>Роль пищи для организма человека, историю питания человечества, историю развития физиологии питания как науки, ее цели и задачи.                                                                                 |             |     |     |                  |
|                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                 |             |     |     |                  |
| 1                           | <b>Физиология питания как наука, ее цели и задачи.</b> История питания человечества. Зависимость рациона питания от географического положения местности. Роль выдающихся ученых в развитии физиологии питания.<br>Деятельность Института питания РАН | 1           | 1   |     | 2                |
|                             | <b>Лабораторные работы</b>                                                                                                                                                                                                                           | -           | -   | -   |                  |
|                             | <b>Практические работы</b>                                                                                                                                                                                                                           | -           | -   | -   |                  |
|                             | <b>Контрольные работы</b>                                                                                                                                                                                                                            | -           | -   | -   |                  |
|                             | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                        | -           | -   | -   |                  |
| <b>Тема 1</b>               | <i>Обучающийся должен уметь:</i>                                                                                                                                                                                                                     | 2           | 1   | 1   |                  |
| <b>Пищеварение</b>          | Анализировать процессы пищеварения при разном химическом составе блюд.                                                                                                                                                                               |             |     |     |                  |
|                             | <i>Обучающийся должен знать:</i><br>Сущность процессов пищеварения, особенности переваривания основных пищевых веществ в различных отделах пищеварительной системы.                                                                                  |             |     |     |                  |
|                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                 |             |     |     |                  |
| 1                           | <b>Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы.</b> Роль пищеварительных ферментов, условия влияющие на их активность. Понятие об                                                                                                        | 1           | 1   |     | 2                |

|                        |                                                                                                                                                                                                                   |   |   |   |   |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
| ПК5.1-5.2<br>ПК6.1-6.5 | усвояемости основных пищевых веществ.                                                                                                                                                                             |   |   |   |   |
|                        | Лабораторные работы                                                                                                                                                                                               | - | - | - |   |
|                        | Практические работы                                                                                                                                                                                               | - | - | - |   |
|                        | Контрольные работы                                                                                                                                                                                                | - | - | - |   |
|                        | Самостоятельная работа №1:<br>Сочинение на тему «Путешествие бутерброда по пищеварительному тракту».<br>Заполнить таблицы 1 «Органы пищеварительного аппарата» и 2 «Деятельность желез пищеварительного аппарата» | 1 | - | 1 | 3 |

|                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |    |   |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|---|---|
| Тема 2 Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.                                                                                                                                                                     | Обучающийся должен уметь:<br>Анализировать химический состав пищевых продуктов, проводить их органолептическую оценку, определяя качество.<br>Обучающийся должен знать:<br>Физиологическую роль белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и воды, источники их поступления и потребность организма человека в этих веществах, влияние их избытка и недостатка на жизнедеятельность организма. | 18 | 14 | 4 |   |
|                                                                                                                                                                                                                                         | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |    |   |   |
|                                                                                                                                                                                                                                         | 1 Основные пищевые вещества: микронутриенты и макронутриенты.<br>Заменимые и незаменимые вещества.<br>Белки: физиологическая роль, аминокислотный состав белков; заменимые и незаменимые аминокислоты.                                                                                                                                                                                                       | 1  | 1  |   | 2 |
| 2 Биологическая ценность белков животного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках, влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1  | 1  |   | 2 |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                           |   |   |   |   |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
| 3                       | <b>Жиры: физиологическая роль.</b> Растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания. Полиненасыщенные жирные кислоты, их роль в нормализации жирового обмена. Жироподобные вещества, их значение. | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 4                       | <b>Современные представления о роли холестерина.</b> Потребность организма в жирах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Продукты окисления жиров, их влияние на здоровье человека.                                                          | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 5                       | <b>Углеводы: физиологическая роль.</b> Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон.                                                                            | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 6                       | <b>Нервная и эндокринная регуляция углеводного обмена.</b> Потребность организма в углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ.                                                                                                           | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 7                       | <b>Витамины.</b> Современные представления о роли витаминов в организме человека. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах и гипервитаминозах.                                                                                                            | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 8                       | <b>Минеральные вещества: значение для организма.</b> Физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники, суточная потребность организма.                                                                                                   | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 9                       | <b>Вода: значение организма, физиологическая роль.</b> Водно-солевой обмен, водный баланс. Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих целях.                                                                                     | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 10                      | <b>Обмен веществ и энергии.</b> Ассимиляция и диссимиляция.                                                                                                                                                                                               | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 11                      | <b>Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки.</b>                                                                                                                                                                     | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Лабораторная работа:    |                                                                                                                                                                                                                                                           |   |   |   |   |
| Практическая работа №1: |                                                                                                                                                                                                                                                           |   |   |   |   |
| 2                       | 2                                                                                                                                                                                                                                                         | 2 | 2 | - | - |

|                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                             |    |   |   |  |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|---|--|---|
| Определение суточной потребности в энергии. Решение расчетных задач.                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                             |    |   |   |  |   |
| <b>Контрольная работа по теме « Пищевые вещества»</b>                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                             | 1  | 1 |   |  | 3 |
| Самостоятельная работа №2:                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                             | 2  |   |   |  |   |
| 1. Изучить материал, заполнить таблицу 3 «Водорастворимые и жирорастворимые витамины», ответить на вопросы.                                                                                   |                                                                                                                                                                                             | 2  |   |   |  | 2 |
| 2. Изучить материал, заполнить таблицу 4«Минеральные вещества», ответить на вопросы.                                                                                                          |                                                                                                                                                                                             | 2  |   |   |  | 2 |
| <b>Тема 3</b>                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                             | 10 | 5 | 5 |  |   |
| <i>Обучающийся должен уметь:</i>                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                             |    |   |   |  |   |
| Рациональное питание и физиологические основы его организации.                                                                                                                                | Составлять меню для разных категорий потребителей, использовать для расчетов сборники рецептов блюд и справочники химического состава пищевых продуктов.                                    |    |   |   |  |   |
|                                                                                                                                                                                               | <i>Обучающийся должен знать:</i>                                                                                                                                                            |    |   |   |  |   |
|                                                                                                                                                                                               | Принципы рационального питания, нормирования пищевых веществ в суточном рационе для разных групп населения, порядок составления меню;                                                       |    |   |   |  |   |
| <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                             | 1  | 1 |   |  | 2 |
| 1                                                                                                                                                                                             | <b>Рациональное питание:</b> понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). Режим питания и его значение. |    |   |   |  |   |
| <b>Лабораторная работа</b>                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                             |    |   |   |  |   |
| <b>Практическая работа №2:</b> Составление меню суточного рациона питания для разных групп взрослого населения. Определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом. |                                                                                                                                                                                             | 3  | 3 |   |  | 3 |
| <b>Контрольные работы</b>                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                             | -  | - |   |  |   |
| <b>Самостоятельная работа №3:</b>                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                             | 3  |   |   |  | 3 |
| 1. Посчитать калорийность продуктов приведенных в таблице 5.                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                             | 2  |   |   |  | 2 |
| 2. Решить задачу и внести результаты в таблицу 6.                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                             |    |   |   |  |   |



|                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|---|---|---|
| Тема 5<br>Диетическое и<br>лечебно-<br>профилактичес<br>кое питание.                                                                                          | Обучающийся должен уметь:<br>Пользоваться справочной литературой, составлять меню для питания в соответствии с указанной диетой, определять его химический состав и калорийность.<br>Обучающийся должен знать:<br>Физиологические принципы организации диетического и лечебно-профилактического питания, назначение и особенности основных лечебных диет;<br>Содержание учебного материала |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 7 | 5 | 2 |   |
|                                                                                                                                                               | 1 Диетическое питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения диетического питания.                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 1 |   | 2 |
|                                                                                                                                                               | 2 Понятие о лечебно- профилактическом питании и его рационах.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 1 |   | 2 |
|                                                                                                                                                               | 3 Назначение и характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при заболеваниях органов пищеварения, сердечно -сосудистой системы, почек, нарушения обмена веществ.                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 1 |   | 2 |
| Лабораторные работы                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |  |  |  |  |  |  |  | - | - |   |   |
| Практическое занятие №4: Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой в столовых, определение его химического состава и калорийности. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 2 |   | 3 |
| Контрольные работы                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |
| Самостоятельная работа №5:<br>Изучить материал, заполнить таблицу 8 «Характеристика диет», охарактеризовав 5 лечебных диет.                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 |   | 2 |   |
| Тема 6<br>Органолепти-<br>ческий метод<br>оценки качества<br>пищевого сырья                                                                                   | Обучающийся должен уметь:<br>Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.<br>Обучающийся должен знать:<br>Роль пищи для организма человека, основные процессы обмена веществ в организме.                                                                                                                                                                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 3 | 2 |   |

|              |                                                                                            |                                                                                                                                                                       |   |   |   |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| и продуктов. | Содержание учебного материала                                                              |                                                                                                                                                                       |   |   |   |
|              | 1                                                                                          | Основные понятия органолептического метода оценки качества пищевого сырья и готовой продукции. Классификация, условия и методика проведения анализа. Критерии оценки. | 2 | 2 | 2 |
|              | Лабораторные работы                                                                        |                                                                                                                                                                       |   |   |   |
|              | Практическая работа №5: Проведение органолептической оценки качества готовой продукции.    |                                                                                                                                                                       |   |   |   |
|              | Контрольные работы                                                                         |                                                                                                                                                                       |   |   |   |
|              | Самостоятельная работа №6 Проработка конспектов, подготовка к зачету. Заполнить таблицу 9. |                                                                                                                                                                       |   |   |   |
|              | Итоговая аттестация в форме зачета                                                         |                                                                                                                                                                       |   |   |   |
|              |                                                                                            | 1                                                                                                                                                                     | 1 | 1 |   |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие кабинета «Физиология питания»; лаборатории «Физиология питания, микробиология, санитария и гигиена».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП 02 «Физиология питания», включающее в себя презентации к темам, учебно-методические пособия по проведению практических занятий;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий по предмету: «Физиология питания»;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, ЖК телевизор;

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основная литература:

1. Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н.Мартинчик.-М.: Издательский центр «Академия», 2013.-240с

Дополнительная литература:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач.проф.образования/З.П.Матюхина.-4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.-256с.

2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для студ. Учреждений сред.проф.образования/Н.Э.Харченко.- 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 512 с.

Интернет ресурсы

1. <http://gosstandart.info/produkty-pitaniya>

Электронный учебник:

Скурихина И.М., Тутельяна В.А. Химический состав Российских продуктов питания.-М.: Дели Принт, 2002.-235с.

## **1.2. Организация образовательного процесса**

Данная дисциплина читается в первом семестре, поэтому нет предшествующих ей дисциплин.

Условия проведения занятий должны соответствовать требованиям ФГОС СПО.

## **1.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по дисциплине: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

| <b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>                                     | <b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>Уметь:</b>                                                                                       |                                                              |
| - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов                            | Оценка выполнения практической работы                        |
| - рассчитывать энергетическую ценность блюд                                                         | Оценка выполнения практической работы                        |
| - составлять рацион питания                                                                         | Оценка выполнения практической работы                        |
| - планировать меню с учетом различных рационов питания**                                            | Оценка подготовки презентации;                               |
| <b>Знать:</b>                                                                                       |                                                              |
| - роль пищи для организма человека;*                                                                | Устный опрос;                                                |
| - основные процессы обмена веществ в организме;*                                                    | Устный опрос, тестирование;                                  |
| - суточный расход энергии;*                                                                         | Оценка выполнения практической работы;                       |
| - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;* | устный опрос, оценка выполнения рефератов;                   |
| - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;*    | Тестирование;                                                |
| - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;*                                         | Устный опрос, сочинение;                                     |
| - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;*                                                       | Устный опрос;                                                |

|                                                                                                                                                                                                                |                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| - понятия рациона питания;*                                                                                                                                                                                    | Устный опрос, оценка выполнения практических работ; |
| - суточную норму потребности человека в питательных веществах;*                                                                                                                                                | Устный опрос                                        |
| - нормы и принципы рационального сбалансированного питания;*                                                                                                                                                   | Устный опрос,                                       |
| - методику составления рациона питания;*                                                                                                                                                                       | Оценка выполнения практических работ;               |
| - назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;*                                                                                                                                                   | Устный опрос,                                       |
| - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий*** | Устный опрос                                        |
| - виды меню, их особенности в зависимости от рациона питания**                                                                                                                                                 | Устный опрос, оценка выполнения практических работ  |

*Пояснения:*

*\* - требования ФГОССПО,*

*\*\* - требования WSI*

*\*\*\* - требования профстандартов*